Di dolce in DOLCE

Di dolce in DOLCE

COTTO&CRUDO.it

www.cottoecrudo.it
Trova e carica le migliori ricette

Torta al limone

Torte alla Crema
Vellutate e fondenti per momenti ricchi di gusto!

- TORTE
- DOLCI VELOCI
- BISCOTTI
- AL CUCCHIAIO

PLUMCAKE DI RISO

CIOCCOLATINI SU STECCO

BACI DI DAMA AL COCCO

MOUSSE ALL'ALBICOCCA

In + i trucchi della NONNA

Sprea EDITORI

IN EDICOLA DAL 2 APRILE

Tanto GUSTO e tanta SALUTE in POCO TEMPO

IL NUOVO BIMESTRALE PER DARTI NUOVE IDEE DI PIATTI BUONISSIMI DA PREPARARE CON LA FRIGGITRICE AD ARIA, 100% ORIGINALI E PROVATI PER VOI.

Scansiona il QR Code

Acquistala su www.sprea.it/friggitriceadaria
in versione digitale disponibile dal 29 aprile

Scopri l'AMPIA GAMMA degli speciali sui DOLCI

di Sprea EDITORI ce n'è per **tutti i gusti**!

Li trovate in **edicola** o acquistateli sul sito **www.sprea.it**

COTTO&CRUDO.it

www.cottoecrudo.it

Visita il **nostro portale**
e **diventa** parte della **community**
condividendo
le **TUE** ricette preferite!

SPECIALE
TORTE ALLA CREMA

COTTO&CRUDO

REALIZZA IL TUO PIATTO
e potresti essere il protagonista della **RICETTA DI COPERTINA!**

12 Torta alla crema di fragole

14 Torta margherita con crema allo yogurt

16 Torta alla crema ganache

18 Torta al cioccolato e rum

20 Cheesecake con composta di pesche

22 Crostata al cacao con crema all'arancia

24 Crostata con crema, mirtilli e mandorle

26 Crostata morbida con crema allo yogurt

28 Rotolo ripieno di crema al mascarpone e alchermes

30 Torta al cioccolato con meringa soffice

32 Torta a strati con purea di fragole e yogurt

34 Torta alla crema di caffè

TORTE

36 Torta al triplo limone

38 Plumcake al riso

40 Torta al farro e tè verde

42 Plumcake di farina di mais alle amarene

44 Torta alle carote e cocco

46 Torta al cioccolato 7 vasetti

48 Ciambellone con glassa al cioccolato

50 Strudel di mirtilli e pistacchi

52 Plumcake panna e caffè

54 Paris Brest senza glutine

PEFC™
PEFC/18-31-379

Certificato PEFC

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

www.pefc.it

Stampata su carta
HOLMEN
con fibra vergine proveniente da foreste sostenibili
holmen.com/paper

Di Dolce in Dolce è una rivista a basso impatto ambientale

Il nostro Team

Ambra Palermi
Brand manager

Silvia Taietti
Graphic & design
Art director

Laura Galimberti
Coordinamento di redazione

DI DOLCE IN DOLCE sarà in edicola ogni 25 dei mesi pari

BISCOTTI

56 Biscotti agli agrumi
58 Dolcetti morbidi al cocco
60 Biscotti ai pistacchi
62 Biscotti al cacao e vaniglia

64 Biscotti al limoncello
66 Biscotti allo yogurt
68 Frollini al cacao light
70 Baci di dama al cocco

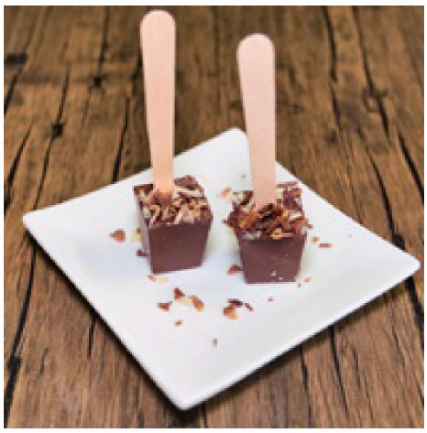
AL CUCCHIAIO

72 Dessert con crema agli amaretti e lamponi
74 Mousse al cioccolato bianco
76 Panna cotta con gelatina di fragole e rabarbaro

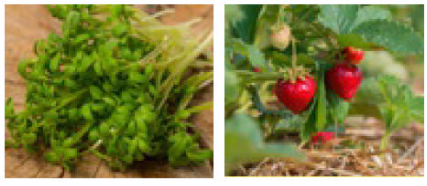
78 Mousse alle albicocche
80 Tortino al fondente
82 Torta gelato ai frutti di bosco
83 Budino vegan con sciroppo d'acero e frutti di bosco

VELOCI

84 Gelato banana e cannella
86 Crema di caffè
88 Pizza dolce fragole e cioccolato
90 Kaiserschmarren con composta di prugne
92 Cioccolatini su stecco
94 Pesche di Prato



TRUCCHI della NONNA



96 Rimedi e consigli

Le RICETTE dei nostri lettori

Su questo numero abbiamo deciso di votare la soffice Ciambella allo yogurt senza bilancia di **Le dolci note di Elena**! L'altro dolce votato dalla redazione è Margherite lemon curd di **idolcidicarlotta**! Provatele anche voi!

COTTO&CRUDO.it
by Sprea food

Il nostro sito cottoecrudo.it è la piattaforma giusta dove caricare le vostre ricette da condividere con la nostra "community". Le più interessanti saranno selezionate e pubblicate sulla vostra rivista preferita!

di Le dolci note di Elena

CIAMBELLA ALLO YOGURT SENZA BILANCIA

Difficoltà: facile
Preparazione: 20 min *Cottura:* 40 min

Ingredienti per **6 persone**

2 vasetti di **yogurt** (da 125 g l'uno) - 3 vasetti di **farina 00** + altra se necessario
2 vasetti di **zucchero** - 1 vasetto di **olio di semi** - 3 **uova** - ½ **bacca di vaniglia**
1 bustina di **lievito** in polvere per dolci (16 g) - **burro** q.b. (se necessario)

✸ **Mettete in una ciotola** lo yogurt (del gusto che preferite). Lavate e asciugate uno dei due vasetti e utilizzatelo come misurino. In un'altra ciotola più ampia, setacciate la farina e il lievito. Aggiungete lo zucchero e l'olio, poi mescolate. A parte sbattete leggermente le uova e unitele al composto. Mescolate nuovamente.

✸ **Incorporate i semi** della bacca di vaniglia e lo yogurt. Amalgamate con cura. In uno stampo in silicone (oppure in uno stampo classico, imburrato e infarinato) versate il composto. Cuocete per 35-40 minuti in forno statico preriscaldato a 180°C. A cottura ultimata, lasciate raffreddare e sformate.

Una delizia davvero facile da realizzare!

La freschezza del limone si sposa bene con la dolcezza della meringa!

di idolcidicarlotta

MARGHERITE LEMON CURD

Difficoltà: impegnativa
Preparazione: 40 min + riposo ***Cottura:*** 20 min

***Ingredienti per* 6 persone**

100 g di **burro** - 1 **uovo** - 80 g di **zucchero** - 250 g di **farina 00**
Per la crema: 3 **limoni** - 200 g di **zucchero** - 100 g di **burro** - 30 g di **amido di mais**
3 **uova** - 2 **tuorli**
Per la meringa: 100 g di **albumi** - 30 ml di **acqua** - 180 g di **zucchero**
aroma alla vaniglia (o qualche goccia di limone)

✸**Preparate la frolla** lavorando il burro ammorbidito con lo zucchero. Aggiungete l'uovo e amalgamatelo bene al composto, unite infine la farina. Impastate gli ingredienti fino a ottenere un panetto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare in frigo per circa 30 minuti.

✸**Realizzate la crema**. Lavate i limoni, grattugiate la scorza e ricavate il succo. In un pentolino fate sciogliere il burro, poi una volta sciolto unite lo zucchero e lasciate che si incorporino bene. Versate infine il succo e la scorza dei limoni. In una ciotola a parte, sbattete insieme le uova intere, i tuorli e l'amido; quando avrete un composto liscio e senza grumi versatelo nel pentolino con la miscela a base di limone. Lasciate che la crema si addensi mescolando sempre a fuoco dolce. Una volta pronta la crema al limone lasciate raffreddare.

✸**Riprendete la frolla**. Stendetela con l'aiuto di un matterello e ponetela all'interno di stampi a forma di fiore. Cuocete in forno ventilato a 170°C per circa 20 minuti. Una volta cotte le tortine, tiratele fuori dal forno e lasciatele raffreddare. Farcite le tortine con la crema al limone, livellate bene e mettetele a riposare nel frigo.

✸**Ora preparate la meringa**. In un pentolino riscaldate acqua e zucchero. Quando lo sciroppo raggiungerà i 115°C (aiutatevi con un termometro da cucina) versate gli albumi a temperatura ambiente nella planetaria e iniziate a montare. Quando stanno iniziando a montarsi, versate lo sciroppo a filo e l'aroma di vaniglia e proseguite fino a quando la meringa non si sarà raffreddata e non avrà un colore bianco e una consistenza bella solida. Travasate la meringa in un sac à poche e decorate con essa la superficie delle crostate formando i petali del fiore. Infine, con il cannello fiammeggiate la meringa. Con altra crema al limone create il pistillo.

SPECIALE

TORTE ALLA CREMA

C'è solo l'imbarazzo della scelta tra crema pasticcera, panna, cioccolato, mascarpone, formaggio spalmabile e yogurt... ma non finisce qui, perché l'aggiunta di frutta fresca e secca rende ogni dolce una vera opera d'arte!

TORTA ALLA CREMA DI FRAGOLE

Difficoltà: facile
Preparazione: 20 min + riposo ***Cottura:*** 5 min

***Ingredienti per* 6 persone**
180 g di **biscotti** secchi - 40 g di **maizena**
800 g di **fragole** - 80 g di **zucchero** - 20 g di **burro**
50 ml di **succo di mela** - 1 **limone** - 1 baccello di **vaniglia**
4 cucchiai di **acqua** fredda - **fragoline di bosco** q.b.

✸ **Spezzettate i biscotti** in un recipiente e frullate con un mixer, poi ponete il tutto in una ciotola e lavorate con il burro ammorbidito; aggiungete a filo il succo di mela e frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Foderate con carta forno uno stampo a cerniera e distribuite il composto ottenuto sul fondo; livellate e compattate la base e i bordi premendo con il dorso di un cucchiaio. Ponete lo stampo in frigorifero a raffreddare.

✸ **Lavate le fragole**, poi asciugatele con un panno pulito. Tenetene alcune da parte per decorare e con un mixer frullate le rimanenti, con lo zucchero e il succo del limone. Trasferite in un tegame, unite la vaniglia e portate a ebollizione. Incorporate la maizena (diluita con l'acqua fredda) e proseguite la cottura a fiamma bassa per 5 minuti. Eliminate il baccello, versate il composto nello stampo, lasciate intiepidire e trasferite in frigo per almeno 2 ore. Servite decorando con le fragole rimaste tagliate a metà e le fragoline di bosco (lavate e asciugate).

TORTA MARGHERITA CON CREMA ALLO YOGURT

Difficoltà: impegnativa
Preparazione: 50 min + riposo ***Cottura:*** 30 min

***Ingredienti per* 4 persone**

50 g di **farina 00** + altra per lo stampo - 150 g di **fecola** - **pistacchi** q.b.
200 g di **zucchero a velo vanigliato** - 100 g di **burro** + altro per lo stampo - 6 **uova**
1 bustina di **vanillina** - **sale** q.b. - **zucchero colorato** q.b. - foglioline di **menta** q.b.
Per la crema: 250 ml di **panna** da montare - 250 g di **yogurt bianco** denso
130 g di **zucchero a velo vanigliato** - 8 g di **gelatina** in fogli - 1 bustina di **vanillina**
3 cucchiai di **succo di limone**

✸ **Fate sciogliere il burro** in una casseruola, togliete dal fuoco e tenete da parte. Preparate l'impasto. Riunite in una ciotola i tuorli, lo zucchero a velo vanigliato e la vanillina e lavorate con un cucchiaio di legno per 10 minuti, fino a ottenere una crema spumosa e chiara. In una ciotola d'acciaio, con una frusta elettrica, montate gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli poi delicatamente alla crema di tuorli per non smontarli.

✸ **Unite farina e fecola** setacciandole a pioggia, mescolate con il cucchiaio di legno e incorporate il burro fuso, versandolo a filo. Trasferite il composto nello stampo e cuocete nel forno a 180°C per 30 minuti. Sformate e fate raffreddare su una gratella. Nel frattempo, preparate la crema. Riunite in una ciotola lo yogurt, mezzo bicchiere di panna, metà zucchero a velo vanigliato e la vanillina e mescolate con un cucchiaio fino a ottenere una crema omogenea. Spezzettate la gelatina e fatela ammorbidire in acqua fredda per 5 minuti.

✸ **Scaldate il succo di limone**, unite la gelatina, scolata e strizzata, e mescolate fino a quando non si sarà sciolta; incorporate questa miscela alla crema di yogurt. Con una frusta elettrica montate la panna rimasta con lo zucchero a velo vanigliato avanzato e amalgamate alla crema di yogurt. Tagliate orizzontalmente la torta in 2 parti, ricoprite un disco con la crema di yogurt, sovrapponete il secondo disco e cospargete altra crema. Avvolgete in carta d'alluminio i bordi; lasciate rassodare per circa 1 ora in frigorifero. Prima di servire, togliete la striscia di alluminio e decorate con lo zucchero colorato, creando delle forme a piacere, qualche pistacchio e delle foglioline di menta.

TORTA ALLA CREMA GANACHE

Difficoltà: media
Preparazione: 50 min + riposo ***Cottura:*** 50 min

***Ingredienti per* 4 persone**

200 g di **farina 00** + altra per lo stampo - 100 g di **fecola di patate** - 150 g di **zucchero**
200 g di **cioccolato fondente** - 100 g di **burro** + altro per lo stampo - 3 **uova**
200 ml di **latte** - **fragoline di bosco** q.b. - 1 cucchiaino di **cannella** in polvere
1 cucchiaino di **scorza d'arancia** grattugiata - 1 bustina di **lievito** per dolci - **sale** q.b.
Per la crema ganache: 250 g di **cioccolato fondente**
250 ml di **panna** da montare - 150 g di **burro**

✸ **Per la crema,** sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato, trasferitelo in una ciotola, amalgamate la panna e il burro ammorbidito e fate raffreddare, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno.

✸ **Per l'impasto,** lavorate in una ciotola d'acciaio il burro ammorbidito tagliato a pezzetti con lo zucchero e unite, uno alla volta, i tuorli. Riducete il cioccolato a pezzetti, scioglietelo su fiamma dolce nel latte e lasciatelo raffreddare.
Amalgamate alla crema di burro la farina, la fecola e il lievito setacciati quindi unite il cioccolato fuso, la scorza d'arancia e la cannella. Montate a neve gli albumi con il sale aiutandovi con una frusta elettrica, poi incorporateli al composto e versate in uno stampo a bordi alti (del diametro di 20 cm) imburrato e infarinato.

✸ **Cuocete il dolce in forno** a 180°C per 45 minuti. Sfornate il dolce, fatelo raffreddare, poi tagliatelo a metà orizzontalmente e spalmate la base con tre quarti della crema ganache, distribuendo anche un po' di fragoline, lavate e asciugate. Disponetevi sopra l'altra metà della torta e decorate con altre fragoline di bosco e ciuffi di crema ganache.

Lo sapete che...
Ormai preparazione diffusa in tutto il mondo, a base di panna, cioccolato e burro, in realtà la crema ganache nacque da un errore di un apprendista pasticciere che versò per sbaglio del latte sul cioccolato.

TORTA AL CIOCCOLATO E RUM

Difficoltà: impegnativa
Preparazione: 25 min + riposo ***Cottura:*** 10 min

Ingredienti per **10 persone**
100 g di **cioccolato fondente** a pezzi - 50 g di **burro** - 4 **uova**
24 **biscotti** tipo Oreo® + altri per decorare - 225 g di **zucchero di canna** fino
500 g di **latte** - 40 g di **farina di mais** - 1 presa di **sale marino grosso** - 6 fogli di **gelatina**
10 g di **rum** scuro - 1 cucchiaino di **estratto di vaniglia**

Rivestite una tortiera a cerniera (del diametro di 22 cm) con la carta forno, ricoprendo anche il bordo. Ponete il cioccolato in un mixer e sminuzzatelo ancora un po'. Poi travasate e mettete da parte. Per la base, frullate in un mixer i biscotti e travasate in una ciotola. Fate sciogliere il burro a bagnomaria, poi versatelo nella ciotola con i biscotti sminuzzati e mescolate fino a inumidirli completamente. Distribuite il composto ottenuto sulla base nella tortiera e compattate bene con il dorso di un cucchiaio. Mettete in frigo.

Montate gli albumi con le fruste, poi aggiungete gradatamente 120 g di zucchero di canna. Una volta terminato lo zucchero amalgamate ancora. Tenete da parte il composto. Ponete in un pentolino il latte, lo zucchero di canna rimanente, i tuorli, la farina di mais e il sale marino e fate cuocere il tutto per 5-8 minuti. Travasate metà del composto e conservatelo al fresco. Lasciate ammorbidire 2 fogli di gelatina nell'acqua, poi strizzateli e uniteli insieme al cioccolato sminuzzato alla crema nel pentolino e amalgamate bene. Versate quanto ottenuto sulla base di biscotti e conservate al fresco.

Lasciate ammorbidire i rimanenti fogli di gelatina nell'acqua fredda. Strizzateli e aggiungeteli all'altra metà del composto lasciato bianco riscaldato leggermente. Unite il rum e l'estratto di vaniglia e sbattete il tutto. Fate raffreddare, quindi incorporate gli albumi montati. Stendete il composto sul dolce ben freddo e lasciate riposare in frigorifero per 4-5 ore. Poco prima di servire, togliete l'anello della tortiera e rimuovete la carta forno dai bordi. Sbriciolate un paio di biscotti e decorate con essi la superficie del dolce.

CHEESECAKE CON COMPOSTA DI PESCHE

Difficoltà: media
Preparazione: 30 min + riposo ***Cottura:*** 10 min

Ingredienti per **12 persone**

125 g di **burro** a tocchetti + altro per lo stampo - 100 g di **zucchero a velo**
150 g di **biscotti** tipo digestive® - 10 di **gelatina** in fogli - 550 g di **formaggio spalmabile**
300 g di **yogurt** - 240 g di **pesche**

Lavate e sbucciate le pesche, poi eliminate il nocciolo e tagliatele a tocchetti. Rivestite una tortiera a cerniera (del diametro di 26 cm) con la carta forno e ungete il fondo e le pareti con un po' di burro. Sminuzzate finemente i biscotti nel mixer, poi travasate in una ciotola. Fate sciogliere il burro a bagnomaria, poi versatelo nella ciotola con i biscotti e amalgamate, affinché tutti le briciole siano completamente umide. Trasferite il composto nella tortiera e compattate bene per uniformare, poi riponete in frigorifero.

Lasciate ammorbidire 8 fogli di gelatina per 5 minuti in abbondante acqua fredda. Intanto lavorate il formaggio spalmabile, lo yogurt e lo zucchero a velo con le fruste, fino a ottenere una crema liscia. Strizzate i fogli di gelatina, metteteli in un pentolino e fateli sciogliere a fuoco basso, mescolando spesso con una frusta, con 4 cucchiai del composto a base di formaggio. Rilavorate la crema di formaggio e yogurt e versate piano il mix a base di gelatina.

Stendete il composto di formaggio sulla base di biscotti e livellate, quindi lasciate riposare a temperatura ambiente. Fate ammorbidire i fogli di gelatina rimasti per 5 minuti in abbondante acqua fredda. Intanto, frullate grossolanamente le pesche; strizzate la gelatina, mettetela in un pentolino e fatela sciogliere a fuoco basso mescolando spesso con una frusta e incorporando 2 cucchiai di purea di pesche. Rilavorate nuovamente la purea di pesche, versando gradatamente il mix a base di gelatina. Amalgamate. Versate la composta di pesche sulla farcitura al formaggio. Poi conservate la torta in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

Eleonora Lombini

CROSTATA AL CACAO CON CREMA ALL'ARANCIA

Difficoltà: media
Preparazione: 20 min ***Cottura:*** 35 min

Ingredienti per **6 persone**

60 g di **zucchero di canna** - 20 g di **olio di semi**
150 g di **farina 00** + altra per la lavorazione
4 cucchiai di **cacao amaro** - 1 cucchiaino di **lievito** per dolci
80 g di **latte** - **scorza di arancia** q.b.
2 cucchiaini di **cannella** in polvere
zucchero a velo q.b.
Per la crema: 50 g di **zucchero di canna** - 200 g di **latte**
scorza di arancia q.b. - 2 **tuorli** - 50 g di **succo d'arancia**
200 g di **latte** - 25 g di **farina**

✸ **Preparate la base** frullando lo zucchero e la scorza d'arancia a velocità alta. In una ciotola unite al composto ottenuto olio, cacao, lievito, latte, cannella e farina e amalgamate. Mettete l'impasto ottenuto a riposare in frigo avvolto con pellicola alimentare.

✸ **Preparate la crema all'arancia** versando in un frullatore lo zucchero e la scorza d'arancia e frullate alla massima velocità. Travasate in un pentolino e aggiungete gli altri ingredienti, poi fate cuocere qualche minuto a fiamma bassa fino a ottenere una crema morbida. Fate raffreddare.

✸ **Riprendete la base per la crostata** e stendetela sul piano da lavoro infarinato, poi con essa rivestite una teglia tonda coperta con carta forno. Rifilate i bordi. Farcite il guscio di frolla con la crema, poi realizzate sulla superficie la classica griglia, creando delle strisce con l'impasto avanzato e rilavorato. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 35 minuti. Poi fate raffreddare e cospargete con dello zucchero a velo.

CROSTATA CON CREMA, MIRTILLI E MANDORLE

Difficoltà: media
Preparazione: 30 min + riposo *Cottura:* 45 min

Ingredienti per **8 persone**

250 g di **farina 1** + altra per la lavorazione - 1 **uovo**
220 g di **zucchero** - 1 baccello di **vaniglia**
1 cucchiaino di **lievito** per dolci - 250 g di **mirtilli**
100 g di **burro** + altro per lo stampo - **sale** q.b.
1 manciata di **mandorle** a scaglie - **zucchero a velo**
Per la crema: 2 **uova** - 500 ml di **latte** - 50 g di **farina 0**

✸ **Per la frolla**, dividete il baccello di vaniglia a metà, prelevate i semini e mescolateli allo zucchero, poi tritate tutto in un mixer per renderlo finissimo. Mettetene da parte 100 g e unite al resto il burro a fiocchetti, la farina 1 setacciata con il lievito e un pizzico di sale, poi impastate. Incorporate l'uovo e lavorate ancora gli ingredienti, fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di carta forno e fatelo riposare in frigo per almeno 30 minuti.

✸ **Per la crema**, rompete le uova in un pentolino, aggiungete lo zucchero aromatizzato tenuto da parte, il latte e la farina 0 setacciata e cuocete per 8 minuti. Fate intiepidire. Riprendete l'impasto dal frigo, stendetelo sulla spianatoia infarinata in uno spessore uniforme, quindi disponetelo in uno stampo da crostata di 24 cm di diametro, imburrato e infarinato, eliminando la pasta in eccesso.

✸ **Spalmate sul fondo la crema** preparata, poi adagiate sopra due terzi dei mirtilli, lavati e asciugati. Sbriciolate la frolla in eccesso e distribuite le briciole sui bordi; infine, cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 30-35 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire, poi decorate con i mirtilli rimasti, le mandorle e lo zucchero a velo.

Lo sapete che...
In questo periodo fate una scorpacciata di mirtilli, preziosa fonte di vitamine A, D ed E, acido folico e minerali (come fosforo, potassio e magnesio). Inoltre, sono anche ricchi di polifenoli, dalle capacità antiossidanti e antinfiammatorie.

Lo sapete che...

A differenza dello yogurt tradizionale, quello greco è meno dolce e più denso grazie a una maggiore filtratura del siero del latte durante la sua preparazione. Questo processo lo rende più digeribile anche per chi soffre di intolleranza al lattosio e adatto a chi segue una dieta iposodica.

di cucinamisu

CROSTATA MORBIDA CON CREMA ALLO YOGURT

Difficoltà: facile
Preparazione: 20 min + riposo ***Cottura:*** 25 min

Ingredienti per **8 persone**

2 **uova** - 50 ml di **latte** - 90 g di **zucchero**
200 g di **farina 00** + altra per lo stampo - **lamponi** q.b.
7 g di **lievito** per dolci - 1 pizzico di **sale** - **ribes** q.b.
100 g di **burro** sciolto e raffreddato + altro per lo stampo
fragole q.b. - mini **meringhe** q.b.
Per la crema: 250 g di **yogurt greco**
2 cucchiai di **confettura ai frutti di bosco**

✸ **Rompete le uova** in una ciotola e montatele con le fruste elettriche insieme allo zucchero e al sale. Unite il latte e il burro e infine la farina setacciata con il lievito, a più riprese. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e versatelo in uno stampo furbo, precedentemente imburrato e infarinato, da 28 cm di diametro. Cuocete per 20-25 minuti a 170°C.

✸ **Realizzate la farcitura** semplicemente mescolando lo yogurt con la confettura ai frutti di bosco. Una volta cotta e raffreddata la base, capovolgete lo stampo su un piatto da portata e riempite il guscio di frolla con la crema. Decorate a piacere con la frutta fresca e le mini meringhe. Trasferite la torta in frigo a rassodare per 1 ora prima di servire.

ROTOLO RIPIENO DI CREMA AL MASCARPONE E ALCHERMES

Difficoltà: facile
Preparazione: 15 min + riposo ***Cottura:*** 10 min

Ingredienti per **6-8 persone**
5 **uova** - 140 g di **zucchero** + altro la lavorazione
10 g di **miele** - 120 g di **farina senza glutine**
1 bustina di **vanillina**
Per la farcitura: 250 g di **mascarpone**
91 g di **zucchero a velo** - circa 70 ml di **alchermes**
200 ml di **panna** da montare

✸ **Montate con le fruste elettriche**, per circa 10 minuti, le uova, lo zucchero e il miele. Poi aggiungete la farina setacciata e la vanillina e lavorate ancora per un paio di minuti. Versate il composto su una placca foderata con carta forno; livellate bene, poi fate cuocere a 220°C per 8-10 minuti.

✸ **Una volta cotta la base** cospargetela con qualche cucchiaiata di zucchero. Togliete il rotolo dalla placca, coprite con la pellicola trasparente e lasciatelo raffreddare (senza arrotolarlo). Nel frattempo, in una terrina montate la panna ben fredda. A parte mescolate il mascarpone con lo zucchero a velo. Aggiungete alla crema di mascarpone la panna montata un po' alla volta, mescolando dal basso verso l'alto.

✸ **Servendovi di un cucchiaio**, bagnate il rotolo con l'alchermes (senza esagerare), poi farcite con la crema al mascarpone e livellate con cura. Arrotolate delicatamente ma ben stretto il rotolo, partendo dal lato più stretto. Avvolgetelo nella carta forno e lasciate riposare in frigorifero per 2 ore circa.

Variante
Prima di servire, potete spolverizzare il rotolo con dello zucchero a velo o, per un maggiore contrasto di sapori, anche con del cacao in polvere.

TORTA AL CIOCCOLATO CON MERINGA SOFFICE

Difficoltà: impegnativa
Preparazione: 20 min + riposo ***Cottura:*** 35 min

***Ingredienti per* 6 persone**

1 tazza di **farina 00** + per la lavorazione - ½ cucchiaino di **sale**
⅓ di tazza di **margarina** + altra per la lavorazione 3-4 cucchiai di **acqua** ghiacciata
Per la farcitura: 1 tazza di **zucchero** - 1 cucchiaio di **essenza di vaniglia**
¼ di tazza di **maizena** + 1 cucchiaino - ¼ di tazza di **cacao** in polvere
1 pizzico di **sale** - 1 tazza e ½ di **latte** - ½ tazza di **latte condensato**
4 **tuorli** sbattuti - 2 cucchiai di **burro**
Per la meringa: 5 **albumi** a temperatura ambiente
¼ di cucchiaino di **cremor tartaro** - ¼ di tazza di **zucchero**

In una ciotola setacciate farina e sale. Unite la margarina a pezzi e impastate fino ad avere un composto di briciole. Spostate al lato del recipiente e aggiungete 1 cucchiaio d'acqua. Con una forchetta integrate un po' del composto di farina all'acqua e ripetete con altri 2 cucchiai d'acqua. Impastate a mano e unite ancora 1 cucchiaio d'acqua se la frolla risultasse secca. Formate un disco e ponetelo su un piano di lavoro infarinato. Con un matterello stendete l'impasto a circa 5 mm di spessore e sistematelo in una tortiera. Bucherellate il fondo, eliminate la frolla in eccesso e rifilate i bordi. Cuocete in forno caldo a 200°C per 9 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Per la farcitura, in una casseruola mescolate lo zucchero, tutta la maizena, il cacao e il sale. A fuoco dolce aggiungete gradualmente, mescolando, il latte e il latte condensato. Portate a ebollizione e lasciate sobbollire per 1 minuto. Togliete dal fuoco e aggiungete piano e mescolando circa un quarto dei tuorli sbattuti. Poi aggiungete il resto dei tuorli, il burro e la vaniglia e fate andare a fuoco medio per 3 minuti mescolando. Coprite con pellicola a contatto e mantenete in caldo.

Per la meringa, con le fruste elettriche montate gli albumi con il cremor tartaro fino a ottenere una miscela spumosa. Unite lo zucchero poco alla volta e montate a neve con le fruste. Versate la crema al cioccolato sulla base di frolla, poi distribuite la meringa in superficie coprendo anche i bordi. Infornate a 160-170°C per 20 minuti, fino a far dorare la meringa. Sfornate, lasciate raffreddare per 1 ora, poi riponete in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

TORTA A STRATI CON PUREA DI FRAGOLE E YOGURT

Difficoltà: impegnativa
Preparazione: 20 min + riposo ***Cottura:*** 30 min

Ingredienti per **12 persone**

4 **uova** - 175 g di **zucchero** - ¼ di cucchiaino di **sale** - 170 g di **farina 00** 2 cucchiaini di **lievito** in polvere - 30 g di **amido alimentare** - **burro** q.b.
Per la farcitura: 500 g di **panna** da montare - 10 fogli di **gelatina** 450 g di **yogurt** - 1 pacchetto di **zucchero vanigliato** - 100 g di **zucchero** **succo di 1 limone** - 700 g di **fragole**

✸ **Imburrate il fondo** di una tortiera a cerniera del diametro di 26 cm. Preriscaldate il forno a 180°C, con calore superiore e inferiore. Lavorate le uova, lo zucchero e il sale in una ciotola con le fruste elettriche, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Amalgamate la farina, il lievito e l'amido setacciati e continuate a lavorare l'impasto. Trasferitelo nella tortiera e lasciatelo cuocere, nella parte inferiore del forno, per 30 minuti. Poi fate raffreddare la base della torta su una griglia. Lavate le fragole e riducetene 400 g in purea con un mixer o un frullatore.

✸ **Una volta fredda**, tagliate la torta a metà orizzontalmente. Montate la panna fredda ben ferma, poi riponetela in frigorifero. Mettete i fogli di gelatina in ammollo nell'acqua. Nel frattempo, unite yogurt, zucchero e zucchero vanigliato lavorando con delle fruste elettriche. Strizzate la gelatina e fatela riscaldare leggermente in un pentolino con il succo di limone (non deve bollire). Aggiungete 2 cucchiai della crema allo yogurt e mescolate delicatamente.

✸ **Incorporate alla crema di yogurt** la miscela con la gelatina e mescolate. Quando, dopo 10-15 minuti, la crema inizierà a condensarsi aggiungete la panna amalgamando con cura. Poggiate uno dei due dischi di pasta su un piatto da portata e applicate un anello per torte. Spalmate su un lato dei due dischi la purea di fragole. Sul disco posizionato sul piatto continuate stendendo sopra alla purea un po' di crema allo yogurt. Ora disponetevi sopra il secondo disco di pasta dal lato delle fragole e ricoprite tutta la superficie con la rimanente crema di yogurt. Lasciate in frigorifero a rassodare per 2 ore. Prima di servire, togliete delicatamente l'anello e decorate con le fragole rimanenti tagliate a metà.

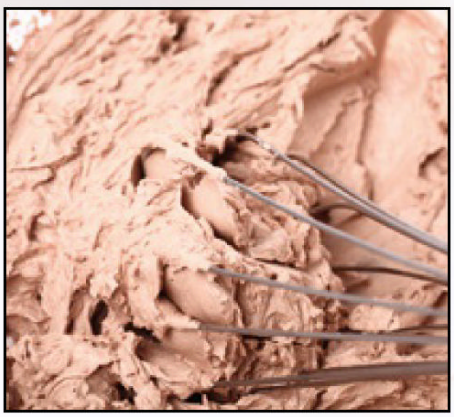
Variante

In base a quanto spessa desiderate la purea di fragole nella farcitura, frullate più o meno frutta. Inoltre, potete decidere di stenderla ad esempio solo sul primo disco.

TORTA ALLA CREMA DI CAFFÈ

Difficoltà: facile
Preparazione: 40 min ***Cottura:*** 45 min

***Ingredienti per* 8 persone**
2 cucchiai di **acqua** calda - 1 tazzina di **caffè**
100 g di **farina 00** + altra per lo stampo - 4 **uova**
100 g di **amido di frumento** - 160 g di **zucchero**
3 cucchiai di **olio di semi** - 1 bustina di **vanillina**
1 pizzico di **sale** - 1 bustina di **lievito** - **zucchero a velo** q.b.
Per la crema al caffè: 125 g di **burro** + altro per lo stampo
250 g di **zucchero a velo** - 1 tazzina di **caffè**



Lavorate i tuorli con lo zucchero, il sale e l'acqua fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Unite la farina setacciata, l'amido, il lievito, la vanillina e amalgamate unendo l'olio e la tazzina di caffè. Infine incorporate delicatamente gli albumi montati a neve fermissima. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Versatelo in uno stampo a cerniera, precedentemente imburrato e infarinato, del diametro di 22-24 cm. Cuocete in forno caldo a 180°C per 40-45 minuti.

Nel frattempo, preparate la crema al caffè: in una ciotola mettete il burro morbido, tagliato a dadini, e lavoratelo con le fruste elettriche insieme allo zucchero a velo setacciato e unito gradualmente. Continuate a lavorare la crema unendo la tazzina di caffè, fino a ottenere un composto morbido e liscio. Estraete la torta dal forno, lasciatela raffreddare e dividetela in due dischi. In uno dei due spalmate la crema al caffè e sovrapponete il secondo disco di torta. Spolverizzate con lo zucchero a velo.

TORTA AL TRIPLO LIMONE

Difficoltà: media
Preparazione: 30 min + riposo *Cottura:* 1 ora

Ingredienti per **6 persone**

Per la frolla: 250 g di **farina 00** + altra per lo stampo - 130 g di **burro** + altro per lo stampo 70 g di **zucchero** - 1 **uovo** - **scorza** di 1 **limone** - **zucchero a velo** q.b.
Per la crema: 200 ml di **latte** - 2 **tuorli** - 60 g di **zucchero** - 2 cucchiai di **maizena** - 1 **limone**
Per la pasta: 120 g di **farina 00** - 120 g di **fecola** - 2 **uova** - 100 g di **zucchero a velo** 50 g di **burro** - 1 **limone** - ½ bustina di **lievito**

✸ **Preparate la frolla** lavorando in una terrina il burro con lo zucchero e l'uovo fino a ottenere una crema. Aggiungete la scorza grattugiata del limone e, in una sola volta, la farina; amalgamate velocemente e mettete a riposare il panetto in frigo per 1 ora. Trascorso questo tempo, stendete la frolla in una sfoglia di 5 mm di spessore.

✸ **Ora preparate la crema** lavorando con le fruste in un tegame i tuorli con lo zucchero e la maizena, aggiungete poi la scorza e il succo del limone e il latte, precedentemente portato a ebollizione. Fate cuocere la crema a fuoco dolce per una decina di minuti, fino a quando non sarà densa e vellutata. Foderate uno stampo a cerniera infarinato e imburrato con la frolla, bucherellate la pasta e versatevi sopra la crema. Ora cuocete in forno a 180°C per circa 20 minuti, fino a quando la crema non sarà leggermente rassodata.

✸ **Preparate intanto la pasta**, lavorando in una terrina con le fruste elettriche lo zucchero a velo e le uova fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete a pioggia la farina, la fecola e il lievito setacciati e amalgamate perfettamente. Infine versate a filo il burro fuso intiepidito e il succo e la scorza del limone. Versate questo impasto nella tortiera a cerniera sopra la crema al limone e fate cuocere a 180°C per altri 30-40 minuti. Una volta fredda spolverizzate con zucchero a velo.

PLUMCAKE AL RISO

Difficoltà: media
Preparazione: 15 min *Cottura:*40 min

Ingredienti per **6-8 persone**
250 g di **farina di riso** - 3 **uova** - 210 g di **zucchero**
60 ml di **olio di semi di girasole** - 2 **arance**
16 g di **lievito** per dolci - **sale** q.b. - **zucchero a velo** q.b.

✸ **Prelevate la scorza dalle arance**, avendo cura di non asportare la pellicina bianca, poi spremete i frutti per ricavarne il succo. Rompete le uova, separando i tuorli dagli albumi. Tritate in un mixer la scorza delle arance insieme allo zucchero, poi riunite il mix ottenuto in una ciotola. Aggiungetevi i tuorli e mescolate con una forchetta, quindi unite il succo delle arance, l'olio e la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale e mescolate.

✸ **Montate a neve gli albumi**, quindi incorporateli al composto precedente, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola. Distribuite l'impasto ottenuto in uno stampo da plumcake di 24 cm di lunghezza, foderato con carta forno bagnata e strizzata. Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 35-40 minuti. Sfornate e fate raffreddare, infine cospargete con lo zucchero a velo.

Lo sapete che...
La farina di riso non solo è priva di glutine, quindi adatta a chi soffre di celiachia, ma risulta anche più morbida, più fine e più facile da digerire.

TORTA AL FARRO E TÈ VERDE

Difficoltà: media
Preparazione: 15 min *Cottura:* 40 min

Ingredienti per **8 persone**

50 g di **farina 2** + altra per la lavorazione
130 g di **farina di farro** - ½ bustina di **lievito** per dolci
2 **uova** a temperatura ambiente - 60 g di **burro**
100 g di **zucchero di canna grezzo** + altro per lo stampo
100 ml di **tè verde** freddo - **mandorle** a lamelle - **sale** q.b.

Preriscaldate il forno a 175°C (modalità statica) e imburrate e infarinate uno stampo rotondo a cerniera del diametro di 18-20 cm. In una ciotola capiente sbattete con le fruste elettriche le uova con lo zucchero di canna e un pizzico di sale fino. Poi aggiungete il burro precedentemente ammorbidito, il tè verde ed entrambe le farine setacciate con il lievito in polvere.

Lo sapete che...
Infarinare leggermente le mandorle vi aiuterà a non farle sprofondare nell'impasto durante la cottura. Lo stesso "trucchetto" si utilizza in tanti altri casi, come ad esempio per le gocce di cioccolato.

Mescolate bene gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio. Versatelo nello stampo, livellate e coprite la superficie con una manciata di mandorle a lamelle leggermente infarinate. Cuocete la torta nel forno caldo per 40 minuti circa, o fino a doratura.

PLUMCAKE DI FARINA DI MAIS ALLE AMARENE

Difficoltà: facile
Preparazione: 20 min *Cottura:* 30 min

Ingredienti per **14 persone**

200 g di **burro** a temperatura ambiente
200 g di **zucchero** - 2 **uova** - 200 g di **farina di mais**
¼ di cucchiaino di **estratto di mandorle**
100 g di **mandorle** tritate finemente - **zucchero a velo** q.b.
¼ di cucchiaino di **lievito** in polvere
200 g di **amarene** denocciolate

✸ **Preriscaldate il forno a 180°C**. Foderate uno stampo da plumcake con la carta forno. In una ciotola capiente, sbattete insieme burro e zucchero fino a ottenere un composto soffice e senza grumi. Continuate con le uova, una alla volta, quindi aggiungete l'estratto di mandorle e lavorate fino a quando non sarà tutto ben amalgamato. Aggiungete la farina di mais, le mandorle tritate finemente e il lievito e mescolate ottenendo un composto omogeneo.

✸ **Versatelo nello stampo** e cospargete uniformemente con le amarene, precedentemente tagliate a metà, facendole immergere leggermente. Cuocete in forno per 25-30 minuti, fino a quando la superficie non inizierà a dorarsi. Togliete dal forno e lasciate raffreddare nello stampo. Una volta freddo, sformate e completate con una spolverata di zucchero a velo.

Variante
Al posto dello zucchero a velo, spennellate la superficie del plumcake con una miscela ottenuta amalgamando 4 cucchiaini di latte, 4 cucchiaini di succo di limone e 70 g di zucchero a velo. Poi distribuite una manciata di mandorle a lamelle.

TORTA ALLE CAROTE E COCCO

Difficoltà: facile
Preparazione: 20 min *Cottura:* 1 ora

Ingredienti per **8-10 persone**

250 g di **carote** grattugiate - 50 g di **mele** grattugiate
50 g di **cocco essiccato** - 50 g di **olio di cocco** liquido
50 ml di **olio di semi di girasole** + altro per la lavorazione
120 ml di **sciroppo d'agave** - 2 cucchiaini di **estratto di vaniglia**
70 g di **farina di mais** - 140 g di **farina 0**
1 cucchiaino di **amido di mais** - ½ cucchiaino di **sale**
1 cucchiaino di **bicarbonato di sodio** - 180 ml di **acqua** calda
½ cucchiaino di **estratto di arancia**

✸ **Preriscaldate il forno a 160°C**. Ungete uno stampo tondo a cerniera e foderatelo con carta forno. Unite in una ciotola capiente carote, mele, cocco essiccato, olio di cocco liquido, olio di semi di girasole, sciroppo d'agave ed estratto di vaniglia; poi mettete da parte. In una seconda ciotola capiente mescolate tutti gli ingredienti secchi, compresa la cannella in polvere, amalgamando con cura. Unite questo composto alla miscela a base di carote e lavorate per ottenere un composto omogeneo.

✸ **Versate gradualmente l'acqua** calda e l'estratto di arancia e mescolate con cura per evitare grumi. Ora trasferite nello stampo precedentemente preparato. Cuocete in forno per 55-60 minuti, o fino a quando uno stecchino inserito al centro della torta non ne uscirà pulito. Sfornate e lasciate raffreddare completamente.

TORTA AL CIOCCOLATO 7 VASETTI

Difficoltà: media
Preparazione: 30 min *Cottura:* 35 min

Ingredienti per **6-8 persone**

3 **uova** - 2 vasetti di **zucchero** - 125 g di **yogurt alla vaniglia**
2 vasetti di **farina senza glutine** + altra per lo stampo
½ vasetto di **fecola di patate**
½ vasetto di **cacao amaro in polvere**
1 vasetto **di olio di semi di girasole**
1 cucchiaino di **lievito** in polvere per dolci
Per la copertura: 1 noce di **burro** + altro per lo stampo
150 g di **crema spalmabile** alle nocciole
100 g di **cioccolato fondente** - 80 g di **mandorle** a lamelle

✸ **Versate lo yogurt in una ciotola**, poi utilizzate il contenitore, lavato e asciugato bene, come unità di misura per gli altri ingredienti. In una terrina a parte montate le uova con lo zucchero, fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Incorporate yogurt e olio. Unite la farina e la fecola e mescolate con le fruste. Ora aggiungete il cacao e il lievito e mescolate bene.

✸ **Versate l'impasto** in uno stampo da 20 cm di diametro, imburrato e infarinato, e livellate. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare. Nel frattempo, sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro. Unite la crema spalmabile alle nocciole e il cioccolato fondente, poi versate la miscela ottenuta sulla superficie della torta e spalmatela anche sui lati. Ricoprite infine la superficie con le mandorle e lasciate riposare per almeno 30 minuti prima di servire.

CIAMBELLONE CON GLASSA AL CIOCCOLATO

Difficoltà: media
Preparazione: 30 min *Cottura:* 45 min

Ingredienti per **6-8 persone**

130 g di **farina di riso** + altra per lo stampo
70 g di **fecola di patate** - 2 **uova** - 200 g di **zucchero**
200 ml di **latte** - 80 ml di **olio di semi di girasole**
40 g di **cacao amaro** in polvere - **granella di cocco**
1 bustina di **lievito** in polvere per dolci
20 g di **burro** + altro per lo stampo - 2 cucchiai di **latte**
100 g di **cioccolato fondente**

✸ **In una ciotola montate le uova** con lo zucchero. Versate il latte e l'olio e continuate a montare. Incorporate la farina, la fecola e il cacao setacciati e continuate a lavorare. Infine, aggiungete il lievito setacciato e mescolate. Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato e fate cuocere a 180°C per 40-45 minuti.

✸ **Non appena il ciambellone è pronto**, sfornate e lasciate raffreddare. Una volta freddo, trasferitelo in un piatto da portata. Intano fate sciogliere a fiamma bassa, in un pentolino, il cioccolato fatto a pezzi con il burro, mescolando continuamente. Togliete dal fuoco e versate il latte a filo mescolando con una frusta. Versate la salsa al cioccolato sul ciambellone. Quando la salsa è ancora liquida cospargete con la granella di cocco.

Variante

Al posto dei mirtilli potete farcire il vostro strudel con le ciliegie. Inoltre potete sostituire i pistacchi con mandorle a lamelle.

STRUDEL DI MIRTILLI E PISTACCHI

Difficoltà: media
Preparazione: 20 min + riposo *Cottura:* 45 min

Ingredienti per **4 persone**
70 ml di **acqua** ghiacciata - 200 g di **farina 00**
120 g di **burro** - **latte** q.b.
Per il ripieno: 500 g di **mirtilli** - 40 g di **pistacchi**
30 g di **pangrattato** - 70 g di **zucchero**

✸**Mettete nel frullatore la farina** e 100 g di burro freddo di frigorifero a pezzetti e frullate fino a ottenere un composto sabbioso. Versate a fontana sul piano di lavoro, unite l'acqua poco alla volta e impastate fino a ottenere un composto compatto e liscio. Formate una palla, ricoprite con pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno 40 minuti.

✸**Lavate i mirtilli** sotto acqua corrente e asciugateli con carta assorbente. Tritate i pistacchi con un mixer a media velocità, poneteli in una ciotola e mescolateli con il pangrattato e lo zucchero. Tirate la pasta in una sfoglia sottile e spennellatela con il burro rimanente, precedentemente fuso. Cospargete tre quarti del composto di pistacchi sulla sfoglia, lasciando libero un bordo di 3 cm; poi aggiungete i mirtilli e arrotolate la pasta su se stessa.

✸**Trasferite il rotolo su una placca** rivestita con carta forno, poi incidete la superficie effettuando dei tagli larghi circa 2 cm con un coltello (per fare in modo che il vapore fuoriesca durante la cottura), spennellate con il latte aiutandovi con un pennello in silicone e spolverizzate infine con il composto di pistacchi rimasto. Lasciate cuocere a 180°C per 45 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare su una griglia.

PLUMCAKE PANNA E CAFFÈ

Difficoltà: media
Preparazione: 20 min *Cottura:* 35 min

Ingredienti per **8 persone**
250 g di **farina di farro Spelta** - 160 g di **zucchero di canna**
3 **uova** - 16 g di **lievito** in polvere per dolci
60 ml di **caffè** espresso - 1 cucchiaio di **grappa**
150 ml di **panna** da montare - **sale** q.b.

✸ **Rompete le uova** in una ciotola e montatele con 140 g di zucchero di canna. Poi aggiungete un pizzico di sale, la panna, il caffè, la grappa e la farina setacciata con il lievito; mescolate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

✸ **Versate il composto** in uno stampo da plumcake lungo 26 cm, foderato con carta forno; poi cospargete la superficie con lo zucchero rimasto e cuocete in forno già caldo a 180°C per 30-35 minuti. Sfornate e fate raffreddare prima di servire.

PARIS BREST SENZA GLUTINE

Difficoltà: impegnativa
Preparazione: 20 min + riposo *Cottura:* 35 min

Ingredienti per **10 persone**

180 g di **farina senza glutine** per pane - 100 g di **burro** - 4 **uova** - 250 ml di **acqua** **sale** q.b. - **zucchero a velo** q.b. - **mandorle a lamelle**
Per la crema chantilly: 250 ml di **latte** - 1 **uovo** - 1 **tuorlo** - **scorza di limone** grattugiata q.b. 20 g di **maizena** - **vanillina** q.b. - 60 g di **zucchero** - 125 ml di **panna**

✸ **Versate l'acqua**, il burro e un pizzico di sale in un pentolino e portate a bollore a fuoco basso, facendo sciogliere il burro senza però raggiungere l'ebollizione. Appena appariranno le prime bolle versate la farina tutta in una volta, mescolando fino a ottenere una palla che si stacca dalle pareti. Cuocete ancora qualche minutino e poi travasate il composto in una ciotola. Fate intiepidire, poi, con le fruste in movimento, incorporate un uovo alla volta (aggiungendo il secondo solo quando il primo sarà assorbito).

✸ **Foderate una teglia** con carta forno e preriscaldate il forno a 190°C (forno ventilato). Versate l'impasto ottenuto in un sac à poche con bocchetta a stella grande e realizzate sulla teglia foderata una ciambella del diametro di 20 cm. Ripassatevi sopra ancora un giro di impasto, in modo che il dolce si alzi in cottura. Spolverizzate con le mandorle a lamelle. Abbassate la temperatura del forno a 180°C e cuocete per 30-35 minuti. Una volta cotto il dolce, fatelo riposare nel forno 10 minuti prima di sfornare.

✸ **Preparate la crema chantilly**. Montate in una pentola lo zucchero con l'uovo intero e il tuorlo, poi aggiungete la maizena e la vanillina. In un pentolino a parte riscaldate il latte con la scorza del limone; appena caldo aggiungetelo a filo nella pentola sul fuoco con le uova, mescolando per evitare grumi. Fate addensare, poi togliete dal fuoco. Infine, lasciate raffreddare. Montate la panna e aggiungetela alla crema ormai fredda e mescolate dall'alto in basso delicatamente. Tagliate per orizzontale il paris brest. Versate in un sac à poche la crema chantilly e farcite la base del dolce, poi coprite con l'altra metà. Cospargete con lo zucchero a velo.

Lo sapete che...
Per realizzare una ciambella perfetta, disegnate prima sul foglio di carta forno un cerchio del diametro di 20 cm e al centro un cerchio più piccolo utilizzando un bicchiere, poi capovolgete il foglio sulla teglia. In questo modo con il sac à poche dovrete solo seguire la sagoma.

BISCOTTI AGLI AGRUMI

Difficoltà: media
Preparazione: 30 min + riposo *Cottura:* 10 min

Ingredienti per **8 persone**
200 g di **farina 00** - 100 g di **burro** - 80 g di **zucchero**
45 ml di **succo d'arancia** - 1 **uovo** - 1 **arancia**
1 **limone** - **scorzette candite** di agrumi q.b.

Versate in una ciotola lo zucchero e montate con le fruste insieme al burro ammorbidito a temperatura ambiente, fino a ottenere un composto spumoso e gonfio. Separate il tuorlo dall'albume e amalgamate il primo alla scorza grattugiata di arancia e limone. Unite il succo d'arancia e mescolate entrambe le due preparazioni ottenute fino ad avere una miscela ben uniforme.

Aggiungete infine la farina e lavorate l'impasto fino a quando non sarà omogeneo e liscio. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo, riprendete l'impasto, stendetelo con un matterello e, con gli appositi stampini, ricavate i biscotti.

Disponete i dolcetti su una placca rivestita con carta forno e spennellate con un po' di albume leggermente montato. Decorate la superficie di ciascun biscotto con i canditi e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti, o fino a quando i biscotti non saranno ben dorati.

Lo sapete che...
Non lasciate cuocere i biscotti troppo a lungo, altrimenti una volta freddi risulteranno duri. Far riposare per qualche minuto i biscotti dopo aver sagomato l'impasto con gli stampini può inoltre aiutare a mantenere intatta la forma in cottura.

DOLCETTI MORBIDI AL COCCO

Difficoltà: facile
Preparazione: 10 min *Cottura:* 15 min

Ingredienti per **4 persone**
170 g di **farina di cocco** - 240 g di **zucchero** - 2 **uova**
½ baccello di **vaniglia** - 40 g di **farina 00** - 1 pizzico di **sale**

✸ **Unite in un recipiente** ampio la farina di cocco, le uova, il sale, lo zucchero, la polpa del baccello di vaniglia (precedentemente incisa nel senso della lunghezza) e la farina 00.

✸ **Formate con il composto** ottenuto tante piccole sfere e disponetele mano a mano su una placca foderata con carta forno, tenendole ben distanziate l'una dall'altra. Cuocete i dolcetti in forno già caldo a 160°C per circa 15 minuti, o finché non risulteranno dorati. Fate raffreddare e servite.

BISCOTTI AI PISTACCHI

Difficoltà: facile
Preparazione: 30 min + riposo *Cottura:* 15 min

Ingredienti per **6 persone**
80 g di **farina di pistacchi** - 60 g di **burro**
70 g di **farina 00** + altra all'occorrenza - 1 **uovo**
50 g di **zucchero a velo** - 1 pizzico di **lievito** in polvere
scorza di 1 **limone**

In una ciotola capiente lavorate con la frusta a mano il burro ammorbidito con lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza cremosa. Poi aggiungete l'uovo sbattuto, la scorza grattugiata del limone, la farina di pistacchi, la farina 00 e infine un pizzico di lievito in polvere.

Impastate velocemente il tutto a mano (se l'impasto dovesse risultare eccessivamente appiccicoso incorporate altra farina). Formate un panetto e fatelo riposare in frigo per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, preriscaldate il forno (statico) a 175°C.

Stendete l'impasto con il matterello fino a uno spessore di 5 mm e con degli stampini ricavate i biscotti. Posizionateli leggermente distanziati sopra la leccarda rivestita con carta forno e fateli cuocere per 20 minuti circa, o fino a quando i bordi non inizieranno a dorare.

BISCOTTI AL CACAO E VANIGLIA

Difficoltà: media
Preparazione: 15 min + riposo *Cottura:* 15 min

Ingredienti per **8-10 persone**
250 g di **farina 00** - 125 g di **cacao amaro** - 2 **uova**
150 g di **zucchero** + altro per decorare
½ cucchiaio di **lievito** in polvere - 200 g di **burro**
1 cucchiaino di **essenza di vaniglia** - **sale** q.b.

✸**In una ciotola setacciate** la farina, poi aggiungete il cacao, il lievito e un pizzico di sale. Con un cucchiaio di legno incorporate il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato in piccoli pezzi, fino a ottenere un composto granuloso.

✸**Aggiungete lo zucchero**, le uova e la vaniglia mescolando fino a ottenere un impasto liscio; formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigo per 30 minuti. Su una spianatoia stendete la pasta con un matterello fino allo spessore di 5 mm e ricavate dei biscotti utilizzando uno stampino rotondo a griglia, con il diametro di 5 cm.

✸ **Riunite anche i ritagli** della pasta stendendoli nuovamente e creando altri biscotti. Trasferite i biscotti su due teglie ricoperte di carta forno, distanziandoli qualche centimetro l'uno dall'altro. Cuocete a 190°C per 15 minuti, poi trasferiteli su una griglia e fate raffreddare. Infine, spolverizzate con un po' di zucchero.

BISCOTTI AL LIMONCELLO

Difficoltà: media
Preparazione: 20 min + riposo *Cottura:* 15 min

Ingredienti per **4 persone**
200 g di **farina 00** - 150 g di **zucchero** - 2 **uova**
sale q.b. - 1 bicchierino di **limoncello**
scorza di limone grattugiata q.b.

✸ **Setacciate la farina** con un pizzico di sale in una ciotola di medie dimensioni, unite il limoncello e mescolate rapidamente con un cucchiaio. In un recipiente graduato lavorate a crema densa le uova e lo zucchero utilizzando un mixer ad alta velocità. Incorporate poco per volta il mix di farina e limoncello e mescolate bene diminuendo la velocità del mixer; infine, aggiungete la scorza di limone grattugiata.

✸ **Su una placca ricoperta** con carta forno formate dei dischetti con l'impasto, aiutandovi con un cucchiaino e distanziandoli tra loro di 5 cm circa. Fate cuocere a 180°C per 12 minuti. Togliete dal forno, voltate delicatamente i biscotti con una spatola e fateli cuocere per altri 3 minuti. Sfornate e fate raffreddare su una griglia.

Lo sapete che...
L'originale Limoncello di Sorrento IGP deve essere prodotto in uno dei Comuni del territorio che vada Vico Equense a Massa Lubrense e nell'isola di Capri.

BISCOTTI ALLO YOGURT

Difficoltà: facile
Preparazione: 30 min *Cottura:* 12 min

Ingredienti per **10 persone**

200 g di **farina 00** - 50 g di **fecola** - 1 bustina di **lievito**
70 g di **zucchero a velo** - 60 g di **burro**
125 g di **yogurt** bianco - 1 bustina di **vanillina**
scorza di limone grattugiata q.b. - **sale** q.b.

✸ **Setacciate insieme** la farina, la fecola e lo zucchero a velo, unite un pizzico di sale, il lievito e la vanillina. Aggiungete il burro ammorbidito a pezzetti. Unite anche la scorza del limone e lo yogurt. Impastate bene il tutto, fino a ottenere un composto omogeneo e morbido.

✸ **Stendete la pasta** con il matterello e formate poi delle striscioline. Date loro una forma a "S" e sistemate i biscotti appena ottenuti su una teglia rivestita con carta forno, ben distanziati tra loro. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 10-12 minuti, o fino a vederli dorati.

FROLLINI AL CACAO LIGHT

Difficoltà: media
Preparazione: 15 min + riposo *Cottura:* 15 min

Ingredienti per **8 persone**

150 g di **farina 2** - 30 g di **farina di farro** - 1 pizzico di **sale**
30 g di **cacao amaro** in polvere - 80 g di **zucchero di canna**
½ cucchiaino di **lievito** in polvere - 50 ml di **olio di semi**
1 **uovo** a temperatura ambiente - 4 cucchiai di **acqua**
100 g di **cioccolato al latte**

✸ **Versate all'interno di una ciotola** capiente tutti gli ingredienti secchi: le farine, il cacao amaro in polvere, il lievito, un pizzico di sale e lo zucchero di canna. Amalgamate e poi unite anche l'uovo, l'acqua e l'olio di semi. Impastate gli ingredienti a mano, cercando di non lavorare eccessivamente l'impasto. Una volta ottenuto un panetto uniforme, avvolgetelo nella pellicola trasparente per alimenti e mettetelo in frigo 30 minuti.

✸ **Con il matterello stendete** l'impasto tra 2 fogli di carta forno fino a uno spessore di 5 mm e poi ricavate i frollini utilizzando gli appositi stampini. Adagiateli su una teglia foderata con carta forno e cuocete in forno preriscaldato (statico) a 180°C per 15 minuti. A cottura ultimata, toglieteli dal forno e fateli raffreddare. Nel frattempo, sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte poi decorate con esso i biscotti.

BACI DI DAMA AL COCCO

Difficoltà: media
Preparazione: 20 min *Cottura:* 25 min

Ingredienti per **5-6 persone**
100 g di **burro** - 100 g di **zucchero** - 170 g di **farina 00**
100 g di **farina di cocco** + altra per la lavorazione
30 g di **amido di mais** - 2 **uova**
Per la farcitura: 100 g di **cioccolato fondente**
80 g di **panna** da montare - 10 g di **zucchero** - 20 g di **burro**

Montate burro e zucchero ottenendo un composto chiaro e morbido, poi incorporate le uova. Versate la farina di cocco, quella 00 e l'amido di mais. Prelevate il composto e formate con le mani inumidite delle piccole palline. Cospargetele con la farina di cocco e disponetele su una placca rivestita con carta forno. Cuocete per 25 minuti a 180°C in forno statico preriscaldato.

Preparate la farcitura. Mettete in un pentolino la panna e fatevi sciogliere dolcemente il cioccolato tagliato a pezzetti. Poi incorporate il burro e infine lo zucchero. Trasferite la ganache ottenuta in un sac à poche. Farcite la base di metà dei biscotti con un po' di crema al cioccolato, poi posizionatevi sopra l'altra metà pressando leggermente.

DESSERT CON CREMA AGLI AMARETTI E LAMPONI

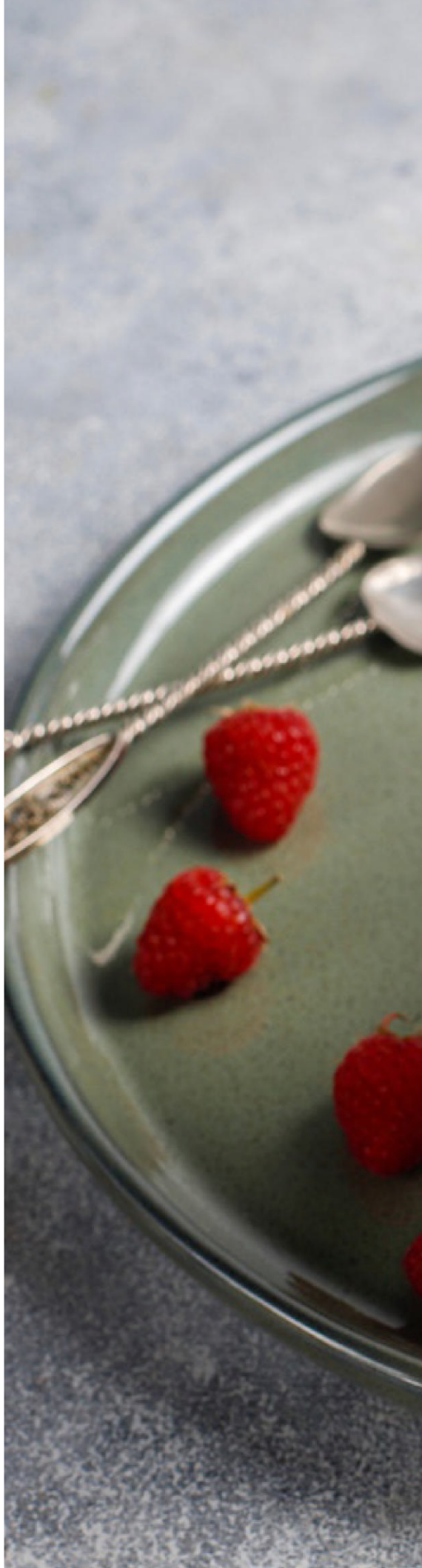
Difficoltà: facile
Preparazione: 15 min *Cottura:* /

Ingredienti per 4 persone
300 g di **biscotti** tipo amaretti - 400 g di **mascarpone**
250 g di **formaggio spalmabile** - 300 g di **lamponi**
20 g di **latte** - 20 g di **zucchero** - 1 baccello di **vaniglia**
½ **arancia** - 1 pizzico di cucchiaino di **cannella** in polvere

In un mixer, sbriciolate i biscotti non troppo finemente. Prelevatene 200 g e mettete da parte. Continua a polverizzare i biscotti rimanenti, poi travasate in una ciotola. Aggiungete a questi il mascarpone, il formaggio spalmabile, il latte, lo zucchero, la polpa del baccello di vaniglia, il succo e la scorza dell'arancia e la cannella in polvere e amalgamate con cura con una spatola.

Lavate i lamponi e tamponateli per asciugarli. Mettetene da parte alcuni per la decorazione finale, poi ponete gli altri in una ciotola e schiacciateli con una forchetta ottenendo una purea grossolana. Distribuite sulla base dei bicchieri uno strato degli amaretti sbriciolati messi da parte in precedenza, poi procedete con uno strato di crema. Continuate con un po' di purea di frutta e altra crema. Terminate con una spolverata di amaretti sbriciolati e qualche lampone intero.

Variante
Potete sostituire i biscotti amaretti con un'alternativa più speziata (come quelli di pan di zenzero) o con i krumiri. Al posto dei lamponi potete optare per ciliegie, mirtilli o ribes.



Variante

Potete sbizzarrirvi con le decorazioni. Invece del cioccolato fondente potete utilizzare quello al latte o della crema spalmabile alle nocciole. Al posto delle codette di cioccolato potete cospargere granella di pistacchi o zuccherini colorati.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Difficoltà: facile
Preparazione: 15 min + riposo ***Cottura:*** 10 min

Ingredienti per **4 persone**
250 g di **panna** da montare - 250 g di **formaggio spalmabile**
150 g di **mascarpone** - 6 g di **gelatina** in fogli
5 cucchiai di **crema al cioccolato bianco**
2 cucchiai di **latte**
Per decorare: codette di **cioccolato** q.b.
cioccolato fondente q.b.

Per prima cosa, mettete in ammollo la gelatina in una ciotola con acqua fredda per circa 5 minuti. Nel frattempo, montate con le fruste elettriche la panna, poi mettetela da parte. Riscaldate in un pentolino il latte, poi lontano dal fuoco aggiungete la gelatina ben strizzata e continuate a mescolare fino a farla sciogliere. Infine, travasate in una ciotola e mettete da parte a raffreddare.

Lavorate in una ciotola capiente con le fruste, lavate e asciugate, il mascarpone, il formaggio spalmabile, la crema al cioccolato bianco e il composto di latte e gelatina preparato precedentemente. Infine, incorporate con delicatezza, con movimenti dal basso verso l'alto, la panna montata.

Lasciate sciogliere a bagnomaria qualche pezzo di cioccolato fondente. Poi, una volta sciolto completamente, versatene un filo alla base e sui lati delle coppette. Sopra distribuite la mousse e riponete in frigorifero per 3 ore prima di servire. Decorate infine la superficie con codette di cioccolato.

PANNA COTTA CON GELATINA DI FRAGOLE E RABARBARO

Difficoltà: media
Preparazione: 30 min + riposo *Cottura:* 30 min

Ingredienti per 4 persone
1 baccello di **vaniglia** - 400 g di **panna** fresca - 80 g di **zucchero**
4 fogli di **gelatina** - ½ **arancia** - 100 g di **fragole** (già mondate)
100 g di **rabarbaro** (già mondato) - **pistacchi** sgusciati q.b.

Incidete per il lungo il baccello di vaniglia e mettete polpa e baccello in un pentolino insieme alla panna e a 50 g di zucchero. Lasciate sobbollire per 8-10 minuti mescolando, infine rimuovete il baccello di vaniglia. Nel frattempo, fate ammorbidire 3 fogli di gelatina in acqua fredda, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Trascorso questo tempo, strizzateli e aggiungeteli nel pentolino. Rimettete qualche secondo sul fuoco per farli sciogliere completamente.

Distribuite il composto a base di panna in 4 vasetti o bicchieri e riponete in frigorifero coperti per circa 4 ore, fino a far solidificare il composto. Intanto, realizzate la gelatina di fragole e rabarbaro. Mettete in ammollo il foglio di gelatina rimasto nell'acqua fredda. Lavate le fragole e il rabarbaro, poi tagliate tutto a pezzi. Poneteli in una pentola insieme allo zucchero rimasto e fate cuocere dolcemente fino a far sciogliere lo zucchero e a far ammorbidire fragole e rabarbaro.

A questo punto prelevate un po' di composto da utilizzare come decorazione finale e continuate a cuocere il resto fino a disfarlo completamente. Con un frullatore a immersione realizzate una purea e filtrate la salsa ottenuta attraverso un colino, poi travasate nuovamente nella pentola. Lavate l'arancia, asciugatela e grattugiate finemente la scorza. Unitela alla salsa calda insieme alla gelatina, precedentemente strizzata, e lasciate sciogliere per un paio di minuti mescolando. Versate la gelatina sulla panna cotta, poi lasciate raffreddare il tutto ancora per 1 ora e mezza. Prima di servire, decorate con la composta di fragole e rabarbaro messa da parte e un po' di pistacchi sminuzzati.

Variante

Potete decorare la vostra mousse con una salsa alle albicocche. Basterà sciogliere su fuoco dolce 80 g di succo di albicocca e 1 cucchiaino di amido.

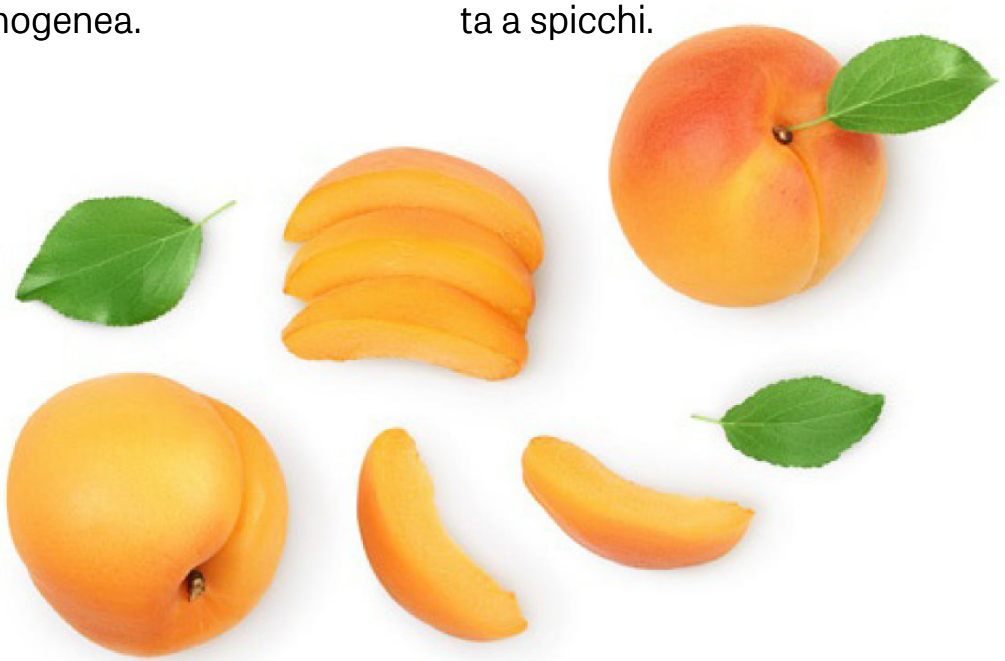
MOUSSE ALLE ALBICOCCHE

Difficoltà: facile
Preparazione: 20 min + riposo *Cottura:* 20 min

Ingredienti per 4 persone
7 fogli di **gelatina** - 1 baccello di **vaniglia**
400 g di **yogurt** (0,1% di grassi) - 150 g di **succo di albicocca**
2 cucchiai di **miele** - 3 **albicocche** - **mandorle** a lamelle q.b.

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Lavate le albicocche, mettetene da parte 1, eliminate la buccia alle rimanenti, togliete il nocciolo e frullatele in un mixer. Dividete a metà il baccello di vaniglia per il lungo e prelevate la polpa. Mescolate yogurt, polpa di vaniglia, succo di albicocca e miele in una ciotola con le fruste elettriche, fino a ottenere una consistenza omogenea.

Quindi, riscaldate su fiamma dolce per un paio di minuti. Strizzate la gelatina, aggiungetela al composto a base di yogurt e incorporate per un paio di minuti. Unite la purea di albicocche al composto, quindi distribuitelo in 4 stampini, o bicchieri, e lasciate raffreddare per almeno 3 ore. Prima di servire, decorate con mandorle a lamelle e l'albicocca avanzata tagliata a spicchi.



TORTINO AL FONDENTE

Difficoltà: impegnativa
Preparazione: 25 min + riposo *Cottura:* 15 min

Ingredienti per 6 persone
200 g di **cioccolato fondente** - 4 **uova**
120 g di **burro** + altro per gli stampini - 150 g di **zucchero**
20 g di **zucchero vanigliato** - 70 g di **farina 00**
1 presa di **sale** - 1 cucchiaino di **lievito** in polvere

Tritate finemente il cioccolato, poi ponetelo in un pentolino e fatelo sciogliere insieme al burro precedentemente fatto a pezzetti (ci vorranno circa 4-5 minuti). Travasate e lasciate raffreddare. Nel frattempo, preriscaldate il forno, calore superiore e inferiore, a 200°C e ungete con il burro delle formine di circa 8 cm di diametro.

Amalgamate con le fruste elettriche le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la farina, il sale e il lievito. Aggiungete il composto a base di cioccolato e burro e incorporate per qualche secondo. Versate l'impasto negli stampini e fate cuocere in forno per 12-15 minuti. Serviteli ancora caldi.

Lo sapete che...
La consistenza del "cuore" può variare a seconda del tipo di forno, perciò dopo 12 minuti provate ad aprire un tortino e, se necessario, continuate la cottura. Se prolungate il tempo di cottura diventeranno invece dei deliziosi muffin.

TORTA GELATO AI FRUTTI DI BOSCO

Difficoltà: media
Preparazione: 20 min + riposo *Cottura:* 5 min

Ingredienti per 6-8 persone
200 g di **biscotti** tipo digestive® - 200 g di **panna vegetale** - 60 g di **latte condensato**
100 g di **confettura** ai frutti di bosco - 95 g di **burro** a temperatura ambiente
Per decorare: **frutti rossi** misti q.b. - 1 cucchiaino di **zucchero**

Sminuzzate in un mixer i biscotti fatti a pezzi, poi travasate in una ciotola e versate a filo il burro fuso e raffreddato. Amalgamate con cura, poi distribuite il mix di biscotti sul fondo di uno stampo a cerniera. Riponete in frigorifero a raffreddare.

Nel frattempo, amalgamate in una ciotola, con le fruste elettriche, il latte condensato e la confettura, poi travasate e mettete da parte. Montate la panna e unitela al composto di latte e confettura con la spatola, in modo delicato e con movimenti dal basso verso l'alto. Spalmate sulla base nello stampo e mettete in freezer per almeno 6 ore.

Poco prima di servire, in un pentolino fate cuocere per pochi minuti i frutti di bosco con lo zucchero, facendo sciogliere quest'ultimo e ammorbidire la frutta. Poi lasciate raffreddare. Una volta che la torta sarà pronta per essere gustata, decorate con la frutta e servite.

BUDINO VEGAN CON SCIROPPO D'ACERO E FRUTTI DI BOSCO

Difficoltà: facile
Preparazione: 10 min + riposo *Cottura:* 3 min

Ingredienti per 4 persone
125 g di **lamponi** - 125 g di **mirtilli** - 125 g di **more** - 200 g di **bevanda alla mandorla**
50 g di **sciroppo d'acero** + altro per decorare - 1 cucchiaino di **agar agar**
2 cucchiai di **amido di tapioca** - 1 cucchiaino di **estratto di vaniglia**
frutti di bosco misti per decorare q.b.

✸ **Lavate e mondate** i frutti di bosco, poi passateli all'estrattore (in alternativa, frullateli semplicemente con un frullatore a immersione), per ricavare circa 300 g di succo. Dolcificatelo con lo sciroppo d'acero. Versate il succo in un pentolino e aggiungete la bevanda alla mandorla, l'amido, la vaniglia e l'agar agar.

✸ **Mescolate** e portate a bollore a fuoco basso. Lasciate sobbollire il composto per 3 minuti circa, quindi spegnete la fiamma e versate in 4 stampini per budino. Mettete in frigorifero per 2-3 ore. Al momento di servire, capovolgete il budino nei piattini, accompagnando con frutti di bosco misti (precedentemente lavati) e un filo di sciroppo d'acero.

GELATO BANANA E CANNELLA

Difficoltà: facile
Preparazione: 10 min + riposo *Cottura:* /

Ingredienti per **4 persone**
6 **banane** - **succo di ½ limone** - 1 vasetto di **yogurt greco**
100 g di **zucchero a velo**
½ cucchiaino di **cannella** in polvere

✸ **Sbucciate e tagliate** a fettine le banane; mettetele in un sacchetto per congelare e conservate in freezer per almeno 12 ore. Trascorso questo tempo ponete anche lo yogurt all'interno del freezer e fate riposare per 15 minuti.

✸ **Intanto versate** lo zucchero a velo in un mixer o in un frullatore e mettetevi le banane congelate, poi versate il succo di limone, la cannella in polvere e lo yogurt freddo. Continuate a frullare per qualche secondo, fino ad avere un composto cremoso.

CREMA DI CAFFÈ

Difficoltà: facile
Preparazione: 10 min + riposo *Cottura:* /

Ingredienti per **4 persone**
250 g di **latte** - 5 g di **caffè solubile**
50 g di **zucchero di canna** - **nocciole** q.b.

✸ **Congelate per prima cosa** il latte almeno 6 ore prima di realizzare il vostro dessert, utilizzando gli stampini per i cubetti di ghiaccio. Mettete all'interno di un frullatore lo zucchero di canna e il caffè solubile e processate per qualche secondo.

✸ **Aggiungete quindi il latte** ormai ghiacciato e azionate nuovamente il frullatore fino a ottenere una crema fluida e omogenea. Versate nei bicchierini e, se desiderate, guarnite con qualche nocciola intera o sminuzzata.

PIZZA DOLCE FRAGOLE E CIOCCOLATO

Difficoltà: facile
Preparazione: 35 min + riposo *Cottura:* 20 min

Ingredienti per **4-5 persone**
500 g di **impasto per pizza** già pronto - **farina 00** q.b. **crema spalmabile al cioccolato** q.b. - **fragole** q.b. **zucchero a velo** q.b. - **foglioline di menta** q.b.

✸ **Stendete l'impasto** per pizza su due teglie leggermente infarinate (rotonde o rettangolari), lasciando riposare 30 minuti. Nel frattempo, preriscaldate il forno statico a 180°C. Distribuite la crema spalmabile al cioccolato sulla superficie, in modo uniforme, e cuocete per circa 20 minuti.

✸ **Intanto lavate le fragole**, eliminate il picciolo e tagliatele a metà o in quarti, a seconda della grandezza. Farcite la pizza con la frutta, poi fate cuocere altri 5 minuti. Sfornate, lasciate leggermente raffreddare, poi spolverizzate con zucchero a velo e guarnite con foglioline di menta.

KAISERSCHMARREN CON COMPOSTA DI PRUGNE

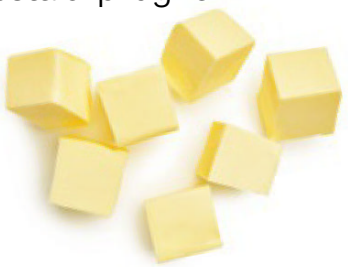
Difficoltà: facile
Preparazione: 15 min + riposo *Cottura:* 20 min

Ingredienti per **4 persone**
1 cucchiaio di **uvetta** - 4 **uova** - 1 presa di **sale**
1 bustina di **zucchero vanigliato** - 375 g di **latte**
125 g di **farina 00** - 40 g di **burro**
zucchero q.b. - **zucchero a velo** q.b.
Per la composta: 500 g di **prugne** - circa 200 g di **acqua**
1 stecca di **cannella** - 20 g di **zucchero**
1 cucchiaio di **amido**

✸ **Lavate le prugne**, dividetele a metà e privatele del nocciolo. Riscaldate l'acqua e scioglietevi zucchero e amido. Aggiungete le prugne e la stecca di cannella e fate sobbollire per circa 8-10 minuti, mescolando. Rimuovete la stecca di cannella, travasate la composta e lasciate raffreddare.

✸ **In una ciotola unite le uova**, lo zucchero vanigliato, il sale, il latte e la farina e amalgamate il tutto fino a ottenere una miscela priva di grumi. Riscaldate il burro in un'ampia padella e versate l'impasto. Cospargete con l'uvetta (precedentemente reidrata) e fate cuocere a fuoco basso fino a doratura.

✸ **Spezzettate la frittella** con una spatola, quindi mescolate per ottenere una doratura uniforme. Utilizzando 2 forchette, tagliatela a pezzi, poi spolverizzate con un po' di zucchero e mescolate lasciando caramellare. Cospargete il kaiserschmarren con lo zucchero a velo e servite con la composta di prugne.



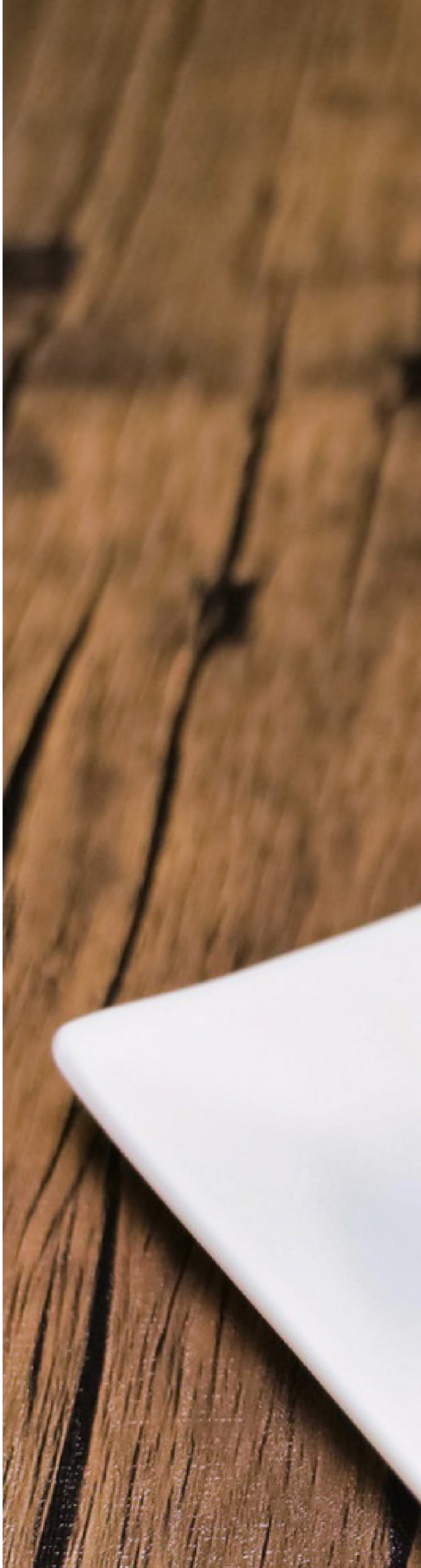
CIOCCOLATINI SU STECCO

Difficoltà: facile
Preparazione: 10 min + riposo *Cottura:* 5 min

Ingredienti per **3-4 persone**
40 g di **olio di cocco** - **granella di nocciole** q.b.
400 g di **copertura** al cioccolato al latte
cioccolato al latte q.b.
Inoltre: **stampini in silicone** per praline - **stecchini** di legno

✸ **Sminuzzate la copertura al cioccolato**, poi fatela sciogliere insieme all'olio di cocco su fiamma dolce (ci vorranno circa 5 minuti). Versate il composto ottenuto negli stampini e infilatevi gli stecchini di legno.

✸ **Decorate la superficie** con la granella di nocciole e il cioccolato al latte ridotto a scagliette, poi lasciate raffreddare per circa 1 ora.



PESCHE DI PRATO

Difficoltà: impegnativa
Preparazione: 1 ora + riposo *Cottura:* 40 min

Ingredienti per 8 persone

1 **limone** - 275 g di **zucchero** + altro da cospargere - 12 g di **lievito di birra** fresco
1 cucchiaino di **miele** - 4 **uova** - 500 g di **farina 0 w360** + altra per la lavorazione
125 g di **burro** - **sale** q.b. - 500 ml di **acqua** + altra per la lavorazione - **alchermes** q.b.
Per la crema: 1 **limone** - 8 cucchiai di **zucchero** - 4 cucchiai di **farina 0**
500 ml di **latte** - 4 **tuorli**

✸**Per l'impasto**, prelevate la scorza dal limone, avendo cura di non asportare la pellicina bianca, poi tritatela nel boccale insieme allo zucchero per 12 sec./vel.10. Riunite lo zucchero aromatizzato sul fondo con la spatola, mettetene da parte 150 g e aggiungete al rimanente il lievito, sciolto in poca acqua, il miele, le uova e la farina setacciata e impastate per 5 min./Spiga, incorporando il burro a fiocchetti e un cucchiaino raso di sale a metà lavorazione. Formate un panetto, copritelo e fatelo lievitare fino al raddoppio del volume.

✸**Ricavate dall'impasto lievitato** pezzi di circa 25 g l'uno, poi formate delle palline e sistematele, distanziandole fra loro, su una placca foderata con carta forno. Coprite con un panno e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 25 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Per la crema, prelevate la scorza da un limone, avendo cura di non asportare la pellicina bianca, poi tritatela con lo zucchero per 20 sec./vel.7. Riunite il trito sul fondo con la spatola, aggiungete la farina, i tuorli e il latte. Cuocete per 8 min./90°C/ vel.4. Mettete da parte.

✸**Versate nel boccale l'acqua**, aggiungete lo zucchero aromatizzato tenuto da parte e cuocete per 10 min./70°C/ vel.4. Trasferite lo sciroppo ottenuto in una ciotola e incorporate l'alchermes. Inzuppate le brioche nella bagna preparata, spalmate su metà di esse la crema e chiudete con le rimanenti. Cospargete di zucchero e servite.

RICETTE PER IL MIO BIMBY è in edicola!

La nostra rivista UNOFFICIAL Ricette per il mio Bimby, che potrete acquistare ogni due mesi in edicola a € 4,50 e sul sito www.sprea.it/bimby anche in versione digitale a € 2,20, contiene oltre 80 pagine di ricette e argomenti dedicati alla creazione di fantastiche ricette con il vostro Bimby. Tanti focus su: un prodotto DOP di una regione e i suoi piatti tipici, i consigli per la spesa di stagione, tanti menù salvatempo da realizzare in pochi minuti e, inoltre, nelle nostre pagine, vi porteremo in giro per il mondo alla scoperta di un Paese e dei suoi piatti tradizionali.

i TRUCCHI della NONNA

Pasta lievitata per un'ottima pizza

Per verificare che l'impasto sia correttamente lievitato, immergetene una pallina in un bicchiere d'acqua. Se la pallina galleggia la lievitazione è riuscita.

Per i capelli secchi, una lozione all'ortica

Le nostre nonne, quando i loro capelli diventavano secchi e opachi, preparavano una lozione a base di ortica bianca. Portate a ebollizione 1 l d'acqua e immergete 2 manciate di ortiche bianche. Lasciate in infusione per 10 minuti, poi filtrate la preparazione. Conservatela in una bottiglia in frigorifero. Da utilizzare tutte le mattine dopo lo shampoo.

Via la cocciniglia con questo rimedio

Se la vostra pianta è infestata dalle formiche e presenta delle zone appiccicose, è altamente probabile che sia stata conquistata dalla cocciniglia, un insetto che si nutre della linfa delle piante. Una volta individuata, sradicatela aiutandovi con un pennello o con un panno inumiditi con dell'acqua.

Un succo per ridurre il colesterolo

Per combattere in modo efficace e facilmente il colesterolo e diminuirne il tasso, senza privarvi di tutto, bevete ogni mattina un bicchiere di succo di frutta fresca a scelta nel quale diluire 1 cucchiaino di miele e 3 gocce d'olio essenziale d'arancio.

Per un concime fai da te usate l'ortica!

Utile soprattutto per nutrire le piantine di pomodoro (non prima di 10 giorni dopo il trapianto), il fertilizzante a base di ortica si realizza avvolgendo 1 kg di ortica in un telo di iuta. Poi va immerso in acqua. Coprite infine il contenitore con una retina, ma permettendo il passaggio dell'aria, per proteggerlo da insetti e sporcizia. Dopo 15 giorni, filtrate il macerato in un contenitore da chiudere poi ermeticamente. Aggiungete un po' di aceto, poi spruzzatelo sulle piante.

Frutti di mare in acqua gasata

Per rendere la loro carne davvero tenera, immergeteli in acqua gasata per un paio d'ore prima di utilizzarli per le vostre preparazioni.

Fragole al sicuro grazie al porro

Per allontanare dalle vostre piantine di fragoline i parassiti, che possono inficiare il futuro raccolto, coltivate vicino a esse quelle di porro.

Capelli senza residui e ancora più lucidi

Il bicarbonato di sodio è eccellente anche per i vostri capelli! Al prossimo shampoo unite del bicarbonato di sodio. In questo modo vi sbarazzerete dei residui chimici di lacca, gel e cera. Inoltre, la chioma sarà più pulita e naturalmente brillante. Il bicarbonato di sodio riduce la durezza dell'acqua e, se utilizzato regolarmente, rende i capelli più lucidi.

Una tisana nemica della stanchezza

Per combattere la sposatezza e per non crollare subito dopo aver mangiato, lasciate in infusione 1 cucchiaino di foglie di basilico in una tazza piena di acqua bollente per almeno 10 minuti. Dopo aver filtrato, bevete zuccherando a piacere.

Imbuto fai da te utilizzando l'alluminio

Il vostro imbuto si è "perso" nella credenza? Nessun problema. Arrotolate un pezzo di carta di alluminio a mo' di cono e il problema è risolto.

Rimedio per un trucco che dura a lungo

Per evitare di dover ritoccare il make up nel corso della giornata, potete utilizzare un vaporizzatore contenente semplicemente... acqua minerale! Ponetelo prima nel congelatore e poi spruzzate a una trentina di centimetri di distanza dal viso, una volta che avete terminato di truccarvi. Con questo semplicissimo gesto, sarete perfette per diverse ore!

In caso di punti neri un aiuto dal crescione

Sciacquate e fate bollire 2 mazzi di crescione in poca acqua. Mescolate questa soluzione astringente, lasciatela raffreddare, poi applicatela mattina e sera. Per farlo, utilizzate un dischetto di cotone, picchiettando delicatamente le aree interessate senza sfregare. Ideale per la zona della fronte.

IN EDICOLA
OGNI 25 DEI MESI PARI

Nel prossimo numero:
SPECIALE CHEESECAKE
Un grande classico newyorkese che possiamo personalizzare con tantissime farciture e decorazioni

Di dolce in DOLCE
COTTO&CRUDO.it
Bimestrale
www.cottoecrudo.it - redazione@cottoecrudo.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:
RICETTE PER IL MIO BIMBY - VEGETARIANI IN CUCINA
RICETTE PER FRIGGITRICI AD ARIA - I MIEI DOLCI
LA MIA CUCINA VEGETARIANA - WE VEG

Brand Manager: Ambra Palermi

Cover: Tamara Bombelli
Coordinamento: Laura Galimberti

Realizzazione editoriale: **Lunasia**
Hanno collaborato: Alessia Scerbo, Elisa Muzi, Enrica Casciotti, Stefano Caldari
Fotografie: Archivio Sprea, © Adobe Stock

Sprea S.p.A.
Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152 Iscrizione camera Commercio 00746350149

CDA: Luca Sprea (Presidente), Alessandro Agnoli (Amministratore Delegato), Giulia Spreafico (Divisione digital), Stefano Pernarella

ADVERTISING, SPECIAL PROJECTS & EVENTS
Segreteria: Emanuela Mapelli
Tel. 02 92432244 - emanuelamapelli@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Luca Majocchi: Tel. 02 92432295
distribuzione@sprea.it 351 5582739

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/didolceindolce
Mail: abbonamenti@sprea.it
Al telefono senza addebiti allo 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola.

Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Tel. 02 87168197 329 3922420

FOREIGN RIGHTS
Paolo Cionti: Tel . 02 92432253 - paolocionti@sprea.it

SERVIZI CENTRALIZZATI
Art director: Silvia Taietti
Grafici: Alessandro Bisquola, Nicole Bombelli, Tamara Bombelli, Nicolò Digiuni, Marcella Gavinelli, Luca Patrian
Coordinamento: Chiara Civilla, Tiziana Rosato, Roberta Tempesta, Silvia Vitali
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Irene Citino, Desirée Conti, Sara Palestra
amministrazione@sprea.it
Ufficio Legale: Francesca Sigismondi

Di dolce in dolce, registrata al tribunale di Milano il 27.09.10 con il numero 505. ISSN: 2240-3531
Autorizzazione ROC n° 6282 del 29/08/2001
Direttore responsabile: Luca Sprea
Distributore per l'Italia: Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. -20090 Segrate
Distributore per l'Estero: SO.DI.P S.p.A.
Via Bettola, 18- 20092 Cinisello Balsamo (Mi)
Tel. 02 66030400- Fax 02 66030269
sies@sodip.it - www.sodip.it
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A. Via Tiberio Claudio Felice, 7- 84131 Salerno
Copyright: Sprea S.p.A.

Informativa su diritti e privacy

La Sprea S.p.A. è titolare esclusiva della testata Di dolce in dolce e di tutti i diritti di pubblicazione e diffusione in Italia. L'utilizzo da parte di terzi di testi, fotografie e disegni, anche parziale, è vietato. L'Editore si dichiara pienamente disponibile a valutare – e se del caso regolare – le eventuali spettanze di terzi per la pubblicazione di immagini di cui non sia stato eventualmente possibile reperire la fonte. Informativa e Consenso in materia di trattamento dei dati personali GDPR Reg. UE 679/2016 e del Codice Privacy d.lgs. 196/03 così come modificato dalle disposizioni di adeguamento alla Legge Italiana D.Lgs 101/2018. Nel vigore del GDPR Reg. UE 679/2016 e del Codice Privacy d.lgs. 196/03 così come modificato dalle disposizioni di adeguamento alla Legge Italiana D.Lgs 101/2018. artt. 24 e 25, è Sprea S.p.A. (di seguito anche "Sprea"), con sede legale in Via Torino, 51 Cernusco sul Naviglio (MI). Sprea S.p.a. tratta i dati identificativi e particolari eventualmente raccolti nell'esercizio della prestazione contrattuale. La stessa La informa che i Suoi dati eventualmente da Lei trasmessi alla Sprea S.p.a., verranno raccolti, trattati e conservati nel rispetto del decreto legislativo ora enunciato e nel pieno rispetto dell'art. 32 GDPR Reg. UE 679/2016 per le finalità di trattamento previste per adempiere agli obblighi precontrattuali, contrattuali e fiscali derivanti da rapporti con Lei in essere, per le finalità amministrative e di contabilità, (con base giuridica contrattuale), per le finalità derivanti da obblighi di legge ed esercizio di difesa in giudizio, nonché per le finalità di promozione e informazione commerciale la cui unica base giuridica è basata sul consenso libero e incondizionato dell'interessato, nonché per le altre finalità previste dalla privacy policy consultabile sul sito www.sprea.it, connesse all'azienda.
Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati necessari alle finalità è libero ma il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività e gli adempimenti precontrattuali e contrattuali come previsti dal contratto di vendita e/o fornitura di prodotti e servizi.
La avvisiamo, inoltre, che i Suoi dati potranno essere comunicati e/o trattati (sempre nel rispetto della legge), anche all'estero, da società e/o persone che prestano servizi in favore della Sprea che sono state nominate responsabili del trattamento ai sensi dell'art- 28 GDPR Reg. UE 679/2016. Si specifica che non sono effettuati trasferimenti dei dati al di fuori dell'Unione Europea. Si specifica che Sprea S.p.a non effettua trattamento automatizzato di informazione e dati che produca effetti giuridici che Lal riguardano o che incida in modo analogo significativamente sulla Sua persona.In ogni momento Lei potrà chiedere la l'accesso ai sui dati, la rettifica dei suoi dati, la cancellazione dei suoi dati, la limitazione al trattamento e la portabilità dei suoi dati, nonché poi esercitare la facoltà di opposizione al trattamento dei Suoi dati ovvero esercitare tutti i diritti previsti dagli artt. 15, 16, 17, 18, 20, 21 del GDPR Reg. UE 679/2016 e ss. Modifiche di adeguamento legislativo del D.Lgs. 196/03, così come modificato dal D.Lgs 101/2018, mediante comunicazione scritta alla Sprea e/o direttamente al personale Incaricato preposto al trattamento dei dati.Lei potrà altresì esercitare i propri diritti rivolgendosi al Garante della Privacy, con Sede in Piazza Venezia n. 11 – 00187 Roma, Centralino telefonico: (+39) 06.696771,Fax: (+39) 06.69677.3785. Per informazioni di carattere generale è possibile inviare una e-mail a: garante@gpdp.it @pec.it.
Sprea S.p.a. La informa che Lei ha il diritto, ai sensi dell'art. 7 GDPR Reg. UE 679/2016 di revocare il consenso al trattamento dei suoi dati in qualsiasi momento.La lettura della presente informativa deve intendersi quale presa visione dell'Informativa ex art. 13 D.Lgs. 196/03 e 13 GDPR Reg. UE 679/2016e l'invio dei Suoi dati personali alla Sprea varrà quale consenso espresso al trattamento dei dati personali secondo quanto sopra specificato. L'invio di materiale (testi, fotografie, disegni, etc.) alla Sprea S.p.A. deve intendersi quale espressa autorizzazione alla loro libera utilizzazione da parte di Sprea S.p.A. Per qualsiasi fine e a titolo gratuito, e comunque, a titolo di esempio, alla pubblicazione gratuita su qualsiasi supporto cartaceo e non, su qualsiasi pubblicazione (anche non della Sprea S.p.A.), in qualsiasi canale di vendita e Paese del mondo.
Il materiale inviato alla redazione non potrà essere restituito.

SPECIALE

IN EDICOLA

TRUCCHI E CONSIGLI PER TRASFORMARE IL TUO SPAZIO ESTERNO IN UN ANGOLO DI PARADISO

Scansiona il QR Code

Acquistala su www.sprea.it/rampicanti
disponibile anche in versione digitale

Di dolce in DOLCE

Crostata morbida con crema allo yogurt

Rotolo con crema al mascarpone e Alchermes

Crostata con crema, mirtilli e mandorle

Margherite lemon curd

Ciambellone con glassa al cioccolato

Biscotti allo yogurt

Panna cotta con gelatina di fragole e rabarbaro

Crema al caffè

Torta a strati con purea di fragole e yogurt

DI DOLCE IN DOLCE - N. 115 - BIMESTRALE - € 3,50

9 772240 353000 40115

P.I. 24-04-2024 - MAGGIO/GIUGNO

IN CONTO DEPOSITO

Prezzi esteri: LUX 4,50 € - PT (Cont) 4,50 € - BE 5,95 € - ES 4,90 € - F+PM 5,50 € - AUT 5,90 € - DE 5,90 € - CH CHF 6,20 - CH Ticino CHF 5,90